Rok IX. Lwów, październik 1910. Nr. 10.

PRZEGLĄD HYGIENICZNY

ORGAN
TOWARZYSTWA HYGIENICZNEGO i TOWARZYSTWA „OCHRONA MŁODZIEŻY".
REDAKTOR NACZELNY I ODPOWIEDZIALNY:
Prof. Dr. M. GRABOWSKI i Prof. Dr. K. PANEK
ul. Kochanowskiego 44 a. ul. Akademicka 26.

Redakcya i administracya, Lwów, ul. Kochanowskiego 31.

ECOLE COMMUNALE W BRUKSELI.

Z III. międzynarodowego zjazdu dla hygieny szkolnej w Paryżu, między 2—7 sierpnia 1910 roku.

Napisał
Dr. Bronisław Kaczorowski.

Zwiedzając zagraniczne szkoły myślą i pragnieniem naszem było znaleść taką szkołę, którąby możliwie najlepiej rozwiązywała dwa najważniejsze postulaty hygieny szkolnej, tj. światła i powietrza w szkołach. Zwiedziliśmy szkoły w Paryżu i w Monachium. Wszędzie spotkaliśmy gmachy o wyglądzie zewnętrznym kasarnianym i o wewnętrznej budowie typu korytarzowego. We Francyi w 2 najnowszych szkołach, które oglądaliśmy, rozwiązanie kwestyi światła jest bardzo dobre, klasy bowiem oświetlone są z dwóch stron, tj. bardzo wielkiemi oknami od zewnątrz i oknami od korytarza, ilość więc światła jest zupełnie dostateczną; za to korytarze, chociaż bardzo jasne, jednak niezwykle wązkie, szerokie zaledwie nieco nad 1 *m*, nie mogą tworzyć, szczególnie w zimie, koniecznego rezerwoaru powietrza, nie mówiąc już o możliwej wprost katastrofie podczas pożaru. Ponieważ te korytarze mogą służyć tylko do przechodu, dzieci podczas pauz albo są zmuszone pozostać w klasie, lub udać się na niewielkie po za szkołą znajdujące się żwirowane podwórze. Szkołom więc pary-

skim, które nam pokazano, niedostaje bardzo powietrza, mimo wszędzie znajdujących się wentylatorów.

W Niemczech, względnie w Monachium, zwiedzone szkoły również nas niezadowoliły. W tych bowiem szkołach, które zwiedziliśmy, ani kwestya światła, ani kwestya powietrza w dostatecznej mierze rozwiązane niezostały. Klasy, oświetlone z jednej strony dwoma wielkiemi oknami, szczególnie gdy te okna są zwrócone ku północy, są niedostatecznie jasne. Korytarze wprawdzie szerokie, o wiele szersze jak w Paryżu, są jednak ciemne, oświetlone na swych końcach jednem lub dwoma oknami. Podwórza, szczególnie w jednej szkole, znaleźliśmy obszerne. Dzieci podczas pauz w lecie wybiegają na podwórza, w zimie zaś lub podczas deszczu muszą pozostać w klasie lub zadowolić się ciemnym korytarzem, który z powodu małej ilości okien nie może być należycie przewietrzany.

Już nasze budynki szkolne, które są przecież naśladownictwem szkół niemieckich, lepiej rozwiązują kwestyę korytarzy, aniżeli te szkoły, które zwiedziliśmy w Monachium.

Nasze korytarze w szkołach nowych są dosyć szerokie, i są dostatecznie oświetlone szeregiem okien, które doprowadzają światło zwykle od strony podwórza.

Wogóle typ szkoły kasarniano-korytarzowej jeżeli może w dostatecznej mierze rozwiązać należycie kwestye światła w szkole, wątpię, aby kiedykolwiek mógł rozwiązać należycie kwestyę powietrza, przy tych masach dzieci, które dzisiaj uczęszczają do szkoły.

Wielką więc i przyjemną niespodzianką dla uas było poznanie typu szkoły zupełnie u nas nieznanego, rozwiązującego te dwie rzeczy możliwie najlepiej.

Przychodzimy w Brukseli na ulicę rue de Rollebeke. Przyzwyczajeni do naszych okazałych frontów i zabudowań szkolnych, niespostrzegamy żadnego budynku, któryby szkołę przypominał, w końcu zaczynamy wątpić, czy wogóle na tej ulicy znajduje się jaka szkoła. Nagle nad bramą jagiegoś niepokaźnego domu czytamy napis »Ecole communale«. Jesteśmy zniechęceni i nieufni, gdyż pierwsze wrażenia były zupełnie niezachęcające. Wchodzimy jednak.

Po zatatwieniu pierwszych formalności z dozorcą szkoły, wchodzimy do obszernego prostokątnego vestibulu, którego długość odpowiada szerokości frontu domu. Przy bramie znajduje się mieszkanie dozorcy, z vestibulu wchodzi się do kancelaryi dyrektora. Podłoga przedsionka wyłożona jest sztucznym gładkim kamieniem, ściany zaś obwieszone mapami i obrazami. Na jednej ze ścian widzimy jakiś pomnik w postaci płaskorzeźby. Z przedsionka tego wchodzimy do wielkiej 3 piętrowej hali, która się ciągnie wzdłuż całego budynku szkolnego i odpowiednio do swej długości jest odpowiednio szeroka. Hala ta jest oświetlona z góry, ma dach szklany.

Długość tej hali wynosi, o ile oko nie myli, około 30 *m*, szerokość 10—15 *m*.

Cała hala jest jasno żółto malowana, posadzkę ma ze sztucznego kamienia. Po obydwóch stronach tej hali, tak ze strony prawej i lewej znajdują się ganki na 1 i na 2 piętrze szerokie na 1½ metra o żelaznych wysokich balustradach, i o betonowych posadzkach. Tak na dole wprost z hali, jak na piętrach z ganków, prowadzą drzwi do klas. Dla objaśnienia dodać należy, że na długość całej hali w odległości 10—15 *m* od siebie prowadzą 2 skrzydła budynku szkolnego, a wewnętrzne ściany tych skrzydeł są zarazem bocznemi ścianami hali i na tych właśnie wewnętrznych ścianach skrzydeł umieszczone są ganki. W ścianie frontowej hali tuż obok przedsionka prowadzą szerokie drewniane schody na piętra, względnie na ganki. Na zewnątrz obydwóch skrzydeł budynku szkolnego znajdują się 2 dosyć obszerne dziedzińce wyłożone cegłą, na których znajdują się również wychodki. Dostęp do tych podwórzów jest z hali, tak ze strony prawej jak i lewej. Ściana tylna hali w górnej swej części jest również oszklona, tak że światło do hali wpada przez dach szklany i przez górną część oszklonej tylnej ściany. Cała hala obwieszona jest mapami i różnymi obrazami z historyi powszechnej i historyi naturalnej.

Opis klasy.

Jak powiedziałem wyżej, do klas wchodzi się na dole wprost z hali, na piętrach zaś wprost z ganków.

Klasy są obszerne. Długość ich i szerokość wynosi około 7 *m*, wysokość zaś około 4 *m* a może i więcej. Ściany są malowane jasno żółto. Na ścianie od strony dziedzińców znajdują się 2 nadzwyczaj wielkie, prawie na szerokość całej ściany okna, górna część ściany od strony hali również jest oszklona, światło więc do klasy wchodzi z dwóch stron, z pola i z hali, jest też w klasie bardzo widno, jasno i wesoło. Na ścianie naprzeciw drzwi widzimy klapę wentylacyjną; ogrzewanie klas i hali jest centralne. Posadzka klas wyłożona jest sztucznym gładkim kamieniem. Ławek dwusiedzeniowych znaleźliśmy w klasie 20. System ławek zbliżony jest do Retigowskich, na każdej ławce znajdują się cyfry, oznaczające wysokość dziecka, które ma ławkę zająć. Na dole w ławkach znajdują się drewniane ruszty, aby nogi dziecka nie spoczywały na kamiennej podłodze. Wieszadła na wierzchnie ubranie uczniów umieszczone są zewnątrz klasy, mianowicie na ganku hali.

Na wzniesieniu jednostopniowem stoi stołek i stół nauczyciela, poza którym wisi na ścianie ścienna tablica. Takie tablice znajdują się również na bocznych ścianach klasy. Na tablicy po za nauczycielem widzieliśmy doskonale wyrysowanego kredą koguta. Dla wyjaśnienia, szczególnie pp. pedagogom dodaję, że znajdywaliśmy się

wtenczas w klasie I-szej. Ściany obwieszone były obrazami zwierząt, roślin, fabryk i wojska belgijskiego. Muszę dodać, że w każdej klasie jest umywalnia do rąk, chociaż prymitywna, ale jest.

Z klas zaprowadzono nas do sal gimnastycznych, których jest dwie: jedna na dole, druga na I. piętrze, sale są bardzo obszerne, widne, o posadzce parkietowej, drewnianej, zaopatrzone w zwykłe przyrządy gimnastyczne.

Na szczegółowy opis zasługują łazienki, umieszczone w suterynach, do których schodzi się z korytarza, który prowadzi z hali na podwórze. Jakkolwiek łazienki znajdują się w suterynach, przecież oświetlenie jest zupełnie wystarczające. Wchodzimy do obszernej, ogrzewanej szatni. Każdy uczeń ma swoją oddzielną kabinę, gdzie się rozbiera, wdziewa na nogi pantofle, okrywa się prześcieradłem lub koszulą i idzie do oddziału kąpielowego. Kąpiele są natryskowe. Każdy uczeń ma dla siebie osobną przedziałkę. W przedziałce tej znajduje się na dole rodzaj porcelanowej miednicy z otworem dla odpływu wody. Na tej miednicy stoi uczeń, który nad głową ma przyrząd natryskowy, Na zewnątrz każdej przedziałki znajduje się ławka do siedzenia i wieszadło na koszulę, prześcieradło i ręcznik. Ponieważ tak szatnia jak i oddział kąpielowy wyłożone są kamieniem sztucznym, przeto tak w kabinach jak i w miejscu przed przedziałem natryskowym leżą ruszta drewniane, aby dzieci gołą stopą nie dotykały kamieni. Od kabin do przedziałów kąpielowych używają dzieci pantofli.

Według wywiadów u dozorcy szkoły, dzieci kąpią się obowiązkowo 1—2 razy na tydzień.

Kąpiel może trwać 10 minut.

Obok łaźni jest sala dla obrazów świetlnych — kinematograficznych.

Na dwóch wyżej wspomnianych podwórzach umieszczone są wychodki klozetowe, wodociągowe.

W suterynach w drugiem skrzydle szkoły, znajduje się kuchnia i obszerna jadalnia, w której ubogie małe dzieci dostają zupę z pokrajanem mięsem i bułkę.

Główne wady szkoły.

Wielką wadą szkoły jest brak drugich schodów, któreby prowadziły na piętra z bocznych korytarzy, łączących hale z podwórzami. W razie ognia dzieci w obecnych warunkach niemogłyby szkoły opuścić.

Drugą wadą jest umieszczenie wychodków w podwórzach, gdy właściwie powinny być w gmachach szkolnych, nietylko na dole, ale i na piętrach.

Kąpiele, jakkolwiek bardzo dobrze urządzone, nie powinny się znajdywać w suterynach lecz w parterze.

Nareszcie czy posadzki z kamienia gładkiego (jak to jest właśnie w naszej szkole belgijskiej) są w klasach odpowiednie, jest rzeczą sporną. Jednym z najcięższych zarzutów jest chłód, jaki dają kamienie w zimie. W Belgii unikają tego w ten sposób, że kładą dzieciom w ławkach pod nogi ruszta drewniane. Nie da się jednak zaprzeczyć, że przy kamiennych posadzkach daje się utrzymać w łatwy sposób doskonałe czystość w klasach.

Zalety szkoły.

Przedewszystkiem podnieść należy doskonałe rozwiązanie kwestyi światła w szkole. Klasy oświetlone z dwóch stron są w każdem miejscu widne i jasne, co niesłychanie dobrze oddziaływa nietylko na zdrowie, ale i na usposobienie dziecka i nauczyciela.

Jak wyżej wspomnieliśmy szkoła ta ma dwa podwórza i wielką halę. Podczas lata i w dnie pogodne mają dzieci podczas pauz do zabawy podwórza, w zimie zaś i w razie deszczu halę, ten ogromny szkolny rezerwoar powietrza. Często w zimie w naszych szkołach podczas większych mrozów, gdy nie można okien otwierać, dla odświeżenia powietrza otwiera się drzwi od korytarza. Nieraz, widząc to myślałem, że te ogrzane korytarze są rzeczywiście rezerwoarem powietrza dla klas, należałoby tylko ten rezerwoar powiększyć.

Prawie idealnym takim rezerwoarem powietrza jest właśnie wspomniana hala. Centralnie ogrzewana, mająca wielką ilość ustawicznie wentylatorami zmieniającego się powietrza, może w dniach zimnych, gdy w klasie podczas nauki okien otwierać nie można, służyć jako doskonały przypływ świeżego powietrza do klas podczas nauki szkolnej.

Rozwiązanie kwestyi powietrza w szkole jest więc możliwie najlepsze. Wentylatory w klasach, dwa podwórza i wielki halny rezerwoar powietrza, cóż można lepszego osiągnąć w warunkach niekorzystnych w śródmieściu.

Hala ta spełnia jeszcze inne zadanie. W zimie lub podczas niepogody gdy nie można zabaw i gier na boiskach uprawiać, hala ta może doskonale te boiska zastąpić. Większe uroczystości szkolne również w tej hali odbywać się mogą.

Odsunięta od ulicy, wolna jest ta szkoła od hałasów ulicznych jest sama dla siebie, nauka odbywa się bez przeszkody.

Wielką widzimy w tej szkole oszczędność nie w ilości, lecz w sposobie użycia pieniędzy. Zamiast wydawać pieniądze na wielkie frontowe parcele budowlane i na wspaniałe fasady, szkoła ta wolała zużyć te pieniądze na urządzenia, które służą zdrowiu i nauce dzieci. Ławki szkolne odpowiadają dzisiejszym wymogom hygieny, inne zaś urządzenia, ułatwiające naukę, mogą lepiej ocenić pp. pedagogowie, którym radzę przy sposobności odwiedzić tę szkołę.

Wielką wadą u nas jest zwiedzanie szkół tylko niemieckich i wzorowanie się na nich. Wskutek tego wyrabia się pewna jednostronność, wcale niepożądana zwłaszcza dla nas, którzy chcemy się z pod potężnego wpływu i przemocy natrętnej kultury niemieckiej wyzwolić.

Już z niniejszego sprawozdania widać, że nietylko Niemcy są wyrocznią wszelakiej mądrości, jest szerszy świat, który kulturalnie wyżej od nich stoi. Gmina miasta Lwowa w najbliższych latach musi przystąpić do budowy nowych szkół. Należałoby stworzyć typ nowej szkoły, któryby odpowiadał więcej warunkom hygienicznym i pedagogicznym aniżeli obecne. Wielce pożądaną byłoby rzeczą, gdyby jedna z młodszych sił technicznych naszej miejskiej sekcyi budowniczej, jako specyalność obrała sobie szkoły i ich urządzenia. Taki młody, zdolny człowiek, powinien się wyszkolić nietylko na szkołach niemieckich, lecz i na francuskich, belgijskich, szwedzkich angielskich i szwajcarskich.

Poznawszy wszystkie zalety i wady szkół w danych krajach, powinien wypracować typ szkoły naszej, któryby w zupełności odpowiadał naszym stosunkom socyalnym, naszym warunkom klimatycznym i stał na wysokości pedagogiczno-hygienicznej.

SPRAWOZDANIA I STRESZCZENIA.

Hygiena żywienia.

***König i Splittberger*. Znaczenie mięsa rybiego jako środka spożywczego.** *(Zeitschrift f. Untersuch. d. Nahrg. u. Genussmittel T. 17. Z 9).*

W latach 1905 i 6, gdy zapotrzebowanie mięsa w Niemczech było zwiększone nasuwało się niejednokrotnie pytanie, czy nie dałoby się w większym niż dotychczas stopniu zastąpić dla żywienia ludzi mięsa rybami. Praca niniejsza jest streszczeniem obszernem książki wydanej przez autorów a zatytułowanej: »Znaczenie gospodarstwa rybnego dla zaopatrzenia państwa niemieckiego w mięso«. Praca ta rozpada się na 3 odrębne działy, noszące tytuły: 1. Obecne zużycie mięsa rybiego. 2. Sposoby konserwowania w stanie świeżym mięsa rybiego i ich wpływ na nie. 3. Skład i wartość odżywcza mięsa rybiego.

Z pierwszych 2 części uwzględnię fakta najistotniejsze ze względu na cel niniejszego referatu.

Roczne zużycie ryb wynosi w Niemczech na głowę ludności 6,8 kg, z czego przypada na na ryby morskie około 6 kg. W liczbie powyższej przypada na ryby świeże około 2,23 kg, w tem na ryby morskie 1,56 kg, zaś z rzecznych, stawowych itd. 0,67 kg. Odliczając na części niejadalne ryby głowę, trzewia, ości, około 40—60% wagi ryby, przyjmują autorowie roczne zużycie mięsa ryb na głowę ludności na 3,5—4 kg. Roczne zużycie mięsa zwierzęcego, bez dodatków, przyjmują autorowie na 20 kg na głowę; zużyte przeto mięso rybie stanowi $1/8$—$1/10$ części całej ilości spożytego mięsa. W części dru-

giej pracy po omówieniu sposobów konserwowania ryb, podają autorowie wyniki doświadczeń i badań nad stratą w składzie chemicznym oraz zmianami, zachodzącemi w konserwach rybnych pod wpływem przyrządzania konserw. Dosyć znaczna ilość azotu, zwłaszcza związanego z zasadami, przechodzi do posoki otaczającej ryby, płynu zatem niespożytego. Litr posoki ze śledzi zawierał 0,94% azotu albuminu, odpowiadającego 5,9 gr białka surowiczego oraz 5,27 gr azotu zasadowego. Pod wpływem konserwowania zachodzą przeto w rybach zmiamny dosyć znaczne w wartości odżywczej surowego mięsa ryb.

Z omawianego w części 3-ciej pracy składu chemicznego zasługują na największą uwagę związki azotowe, zawarte w mięsie ryb i porównanie ich ilościowe z mięsem wołowem i cielęcem zestawione w następującej tablicy:

	wody %	całkowitą ilość N%	N albuminowy %	N w postaci kleju %	N zasadowy %	N proteinowy %
Mięso wołowe ...	74,44	3,55	0,26	0,17	0,54	2,95
« cielęce	78,16	3,24	0,13	0,13	0,31	2,67
Sztokfisz	9,02	14,47	0,25	1,06	1,01	12,25
Szczupak	78,73	3,34	0,41	0,25	0,47	2,31
Łosoś rzeczny	97,15	3,68	0,19	0,15	0,52	2,82
Śledź marynowany	58,58	3,12	0,14	0,39	0,79	1,80
« Matjes	62,61	3,12	0,14	0,30	0,56	2,99
« w bulionie .	66,07	3,10	0,07	0,18	0,79	2,06

Skład pierwiastkowy mięsa rybiego wytrawionego z tłuszczu odpowiada składowi mięsa innych zwierząt, jedynie zawartość węgla zdaje się być w niem większą. Temu też odpowiadała większa wartość cieplikowa stwierdzona badaniem kalorymetrycznem; mięso rybie 5700 kal., wołowe 5657 kal., cielęce 5628 kal. Skład pierwiastkowy i wartość cieplikowa tłuszczu rybiego odpowiada własnościom płynnych tłuszczów zwierzęcych. Z doświadczeń nad trawieniem mięsa rybiego wynika, że jest ono na równi strawnem z mięsem zwierząt hodowlanych; Rzekomą niestrawność mięsa rybiego tłómaczyć należy tem, że wielu osobom smak jego nie odpowiada i do stałego spożywania nie zachęca. Mięso rybie, zawierając większą ilość wody w stanie świeżym, wymaga krótszego gotowania, przyczem znacznie mniej (5 do 15%) traci wody od mięsa bydlęcego (40 do 43%); pragnąc przeto dostarczyć pożywieniem z ryby równą ilość składników odżywczych jak mięsem bydlęcem, spożyć go należy w ilości większej, nieraz blisko 3-krotnie. Spożywając ilości mniejsze, odczuwa się wkrótce po jedzeniu uczucie głodu. Konserwy rybne, zawierające mniejszą ilość wody nie wymagają naddatku. Cena ryb wód słodkich, uwzględniając w nich 40% odpadków, w Niemczech odpowiada w przybliżeniu cenie mięsa wołowego i cielęcego, gdy mięso zwykłych ryb morskich przeciętnie o połowę jest tańsze, ostatnie przeto uważać należy za mięso najtańsze, nadające się do zaopatrzenia szerszych kół ludności. Ze strony mięsa rybiego nie grozi zdrowiu niebezpieczeństwo większe, aniżeli ze strony mięsa innych zwierząt. *L. Bier.*

Linnert K. **Czy kawior zawiera zasady purynowe.** *(Biochem. Zeitschr. 1909. 18. S. 209–210).*

W dwóch doświadczeniach poddano 12 godzinnej hydrolizie 50 gr. świeżego, gruboziarnistego, najlepszego kawioru i 80 gr czarnego, prasowanego, z 10-krotną ilością 0·5% rozczynu kwasu siarkowego; następnie przesączono a przesącz zmięszano z przesączem otrzymanym przez dwukrotne wygotowanie nierozpuszczalnej pozostałości na sączku. Skoro następnie usunięto za pomocą baryty kwas siarkowy a nadmiar baryty bezwodnikiem kwasu węglowego, wówczas rozczyn, zakwaszony silnie kwasem octowym, odparowano najpierw

nad wolnym płomieniem, a następnie na łaźni wodnej do tego stopnia, że ilość jego wynosiła tyle centimetrów sześciennych ile gramów ważył pierwotny materyał. Do tego dodano mięszaniny równych ilości 33$^0/_0$ ługu sodowego i na pół wysyconego rozczynu sody, aż do wystąpienia wybitnie zasadowego oddziaływania, przyczem wypadały resztki węglanu barowego, które odsaczano. Przesącz zakwasza się kwasem solnym, a przez dodanie zgęszczonego amoniaku czyni się go silnie amoniakalnym. Z rozczynu tego zasady purynowe wypadają po dodaniu amoniakalnego rozczynu srebra. Można otrzymać jeszcze drobną cząstkę po strąceniu ołowiem. Mimo usiłowanego strącenia amoniakalnym roztworem srebra nie otrzymano ani śladu osadu, co jest dowodem, że kawior nie zawiera ani zasad purynowych, a zarazem żadnych czystych kwasów nukleinowych. Autor oznaczył jeszcze zawartość wody i ogólnego azotu w kawiorze, pierwsza wynosiła 55·2$^0/_0$, druga 4·28$^0/_0$.

Adler M. **Przyczynek do kwestyi zawartości ciał wyciągowych w ciemnem i białem mięsie.** *(Berl. klin. Wochenschr. 1908. 45. 393—396).*

L. p.	Znaleziono:	Azot w ogólności $^0/_0$	Azot substancyi wyciągowych $^0/_0$	Azot zasad. $^0/_0$
1.	w mięsie wołowem surowem . .	3·52	0·46	0·129
2.	« « « pieczonem .	3·60	0·420	0·031
3.	« « cielęcem surowem . .	3·44	0·37	0·014
4.	« « « pieczonem .	—	0·063	0·025
5.	« « wieprzowem b. chudem .	3·87	3·45	0·015
6.	« « mł. kury (skrzydło) piecz.	4·97	0·11	0·034
7.	« szynce chudej gotowanej . .	—	0·15	—
8.	« « surowej silnie owędzonej .	—	0·51	—
9.	« mięsie karpia surowem . .	3·24	0·312	0·156
10.	« « « gotowanem . .	—	0·069	—
11.	« « łupacza « . .	—	0.32	—

Mięso wołowe i cielęce z tychsamych części, które używa się na pieczeń ugotowane w 800—1000 *cm*³ wody zwykłym domowym sposobem jako mięso rosołowe wykazało w mięsie wołowem 0·42$^0/_0$, w cielęcem zaś 0·057$^0/_0$ substancyi wyciągowych. Przez gotowanie więc mięso białe traci nieco więcej substancyi wyciągowych aniżeli wskutek pieczenia; przeciwnie zaś w mięsie ciemmnem żadnej różnicy między oboma sposobami przyrządzania nie można było wykazać. Ogólne wyniki doświadczeń dadzą się zebrać w sposób następujący: 1. Przyrządzone mięso wołowe i cielęce wykazuje różnice pod względem zawartości ciał wyciągowych, które usprawiedliwiają podział na ciemne i białe mięso. 2. Gotowanie mięsa białego sprzyja więcej odciągnięciu zawierających azot substancyi wyciągowych niż pieczenie. 3 Przy żywieniu chorych zważać należy przy pewnych chorobach (dna, zapalenie nerek) na różnicę między ciemnem a białem mięsem.

Kida Y. **Wpływ wyższej ciepłoty przy wyjaławianiu mleka.** *(Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahr. u. Genussmittel T. 19).*

Celem badania było doświadczalne stwierdzenie, czy przegotowane mleko jest trudniej strawne i mniej wartościowe jako pokarm niż mleko surowe. Uwzględniano szczególnie dwa pytania: czy zmienia się strawność substancyi białkowatych i zawartość lecytyny przy wyjaławianiu mleka. Celem przeprowadzenia prób na trawienie rozpuszczano 1 g. pepsyny w 500 *cm*³ 0·2$^0/_0$ kwasu solnego; 20 *cm*³ tego rozczynu dodawano do badanego mleka, trzyma-

jąc je następnie wśród częstego mięszania w ciepłocie 37—40° przez 20—24 godzin. Następnie oznaczano zwykłym sposobem substancye białkowate, głównie sernik, na które zadziałała pepsyna. W 100 g. mleka znaleziono niestrawionego białka:

w mleku surowym		0·762 g.
ogrzanem przez 30 minut do	80°	1·153 «
« « « « «	85°	1·493 «
« « « « «	90°	1·420 «
« « « « «	95°	1·540 «
« « « « «	100°	1·719 «

Zawartość białka w mleku surowem wynosiła początkowo 3·462%. Jeżeli przyjmie się całowjtą ilość strawionego białka jako 100 to strawienie uległo w stosunku do mleka surowego:

przy półgodzinnem ogrzewaniu do	80° = 85·5%
« « « «	85° = 72·9 «
« « « «	90° = 75·6 «
« « « «	95° = 71·9 «
« « « «	100° = 71·2 «
w autoklawie pod ciśnieniem 3 atmosfer	64·6 «

Celem oznaczenia zawartości lecytyny odparowuje się 1 litr mleka w próżni, pozostałość rozciera się z małą ilością wypalonego gipsu, wyciąga się następnie eterem i dwa razy co dwie godziny wrzącym wyskokiem; pozostałości po odparowaniu wyciągów stapia się ze saletrą i sodą, kwas fosforowy oznacza się w stopie rozpuszczonym w kwasie azotowym i wartość ta oznacza nam ilość lecytyny. W mleku surowem krowiem było w 1 l. 0·467 g. lecytyny, a po półgodzinnem ogrzewaniu do 95° tylko 0·349 g.; nastąpił więc spadek 25·27% początkowej ilości lecytyny. W innem surowem krowiem mleku zawierającem 0·505 g. lecytyny w 1 l. po półgodzinnem ogrzewaniu do 80° było jeszcze 0·467 g., a więc spadek 7·52% pierwotnej zawartości lecytyny. W trzeciem surowem mleku o zawartości 0·474 g. lecytyny w 1 l. po półgodzinnem ogrzewaniu do 75° zawartość wynosiła jeszcze 0·444 g., a po następnem półgodzinnem ogrzewaniu do 80° jeszcze 0·420 g.; spadek więc wynosił 6·33, względnie 11·39%. W czwartem surowem mleku krowiem o pierwotnej zawartości lecytyny w ilości 0·371 g. w 1 l. spadek jej po półgodzinnem ogrzewaniu do 100° wskazywał 21·22%, a po półgodzinnem ogrzewaniu w autoklawie przy ciepłocie przeszło 100° 22·17%. Z doświadczeń tych wynika, że ogrzewanie mleka istotnie obniża użyteczność białka i zawartość lecytyny.

Noeggerath C. T. **Serologiczne badania co do teoryi żywienia osesków.** *(Deutsche med. Wochenschr. 1909 S. 1872).*

Autor opisuje badania, które dały wynik ujemny co do możności wykazania hemolitycznych i bakteryobójczych własności mleka kobiecego nawet wówczas, gdy dodawał doń surowicy unieczynnionej i uodparniającej. Mleko to nie posiadało zatem hemolitycznego dopełniacza, jakkolwiek nie było gorszym środkiem odżywczym aniżeli mleko innych kobiet. Zapatrywania Escherich'a, Pfaundler'a i Moro, według których osesek otrzymuje w mleku tegosamego gatunku obok substancyi odżywczych także zarazem i zaczyny potrzebne do asymilacyi jego nie znajdują zatem potwierdzenia. Zarówno i w siarze nie znalazł autor hemolitycznego dopełniacza.

Zajmował się następnie kwestyą, czy oseski, których surowica zawiera znaczniejszą ilość dopełniaczy znoszą lepiej mleko innego gatunku niż inne, i czy oseski, w których krwi brak tego rodzaju dopełniacza uzyskują go wsku-

tek żywienia mlekiem innego rodzaju. Nie zdołał wykazać żadnego ugruntowanego stosunku między zawartością dopełniacza w surowicy a zachowywaniem się oseska wobec sposobu odżywczego.

Autor jest więc zdania, że dotychczasowy poziom naszej wiedzy nie dozwala uważać uodparniających i odżywczo-fizyologicznych zjawisk w komórkach organizmu za równoznaczne.

Thomsen O. **Odczyn Wassermann'a w mleku.** *(Berl. klin. Wochenschrift 1909. S. 2052).*

Podczas gdy o odczynie Wassermanna w surowicy krwi posiadamy bogatą literaturę, to o mleku kobiet cierpiących na kiłę posiadamy nieliczne tylko wzmianki. Autor badał 17 cierpiących na kiłę kobiet co do zachowania się ich mleka wobec odczynu Wassermann'a, podczas gdy surowica ich krwi może niekiedy dawać wynik ujemny. Odczyn zjawia się w mleku — z nasileniem pozornie niezmiennem — podczas pierwszych 2—3 dni, zmniejsza się potem, o ile kobieta karmi i po największej części znika nagle 5—7 dnia. Jeżeli matka nie karmi, wówczas odczyn utrzymuje się w pierwszych 8—14 dniach po porodzie t. zn. tak długo, jak długo można jeszcze otrzymać mleko. W ostatnich dniach ciąży odczyn posiada tosamo nasilenie co i w pierwszych dniach po rozwiązaniu. Także i mleko tych kobiet, które kiły nie przebywały, może, jakkolwiek znacznie rzadziej, w pierwszych dniach po rozwiązaniu dać odczyn dodatni, w mniejszym jednakże daleko stopniu aniżeli mleko kobiet cierpiących na kiłę. Odczyn dodatni przy użyciu mniejszej ilości mleka aniżeli 0·1 cm^3 przemawia za kiłą. Należałoby przedsięwziąć dalsze w tym kierunku badania.

Lendrich i Nottbohm. **Zawartość kofeiny w kawie i strata tejże podczas prażenia kawy.** *(Ztschr. f. Untsuchg. d. Nahrg. u. Genussmittel T. 18. Z. 5).*

Metodą własną oznaczali autorowie zawartość kofeiny w rozmaitych gatunkach kawy z rozmaitych miejsc produkcyi, znajdując obliczone na suchą substancyę następujące ilości:

Ameryka południowa	kawa surowa	1,08—1, 35 $^0/_0$	palona	1,11—1, 48 $^0/_0$
« środkowa	« «	1,11 1, 68 «	«	1,15—1, 70 «
Azya	« «	1,10—1, 65 «	«	1,12—1, 68 «
Afryka	« «	1,05—2, 83 «	«	1,09—2, 95 «
Australia	« «	1,35	«	1,42

Kawy, zawierające przeszło 2 $^0/_0$ koleiny pochodziły z portugalskich kolonii afrykańskich z dziko rosnącego krzewu Coffea camphora; używają jej jako domieszki do najpośledniejszych gatunków kawy. Krzewy hodowlane dają produkt zawierający najwyżej 1,65 1,68 $^0/_0$, najmniej 1,05 $^0/_0$ kofeiny; zaś 24 gatunków pochodzących z krzewu Coffea arabica zawierały jej od 1,05 do 1,43 $^0/_0$. Zawartość kofeiny w kawie palonej, obliczona na ciało suche, jest nieznacznie wyższą od zawartości w odpowiednim gatunku kawy surowej. Pod wpływem prażenia utraca kawa, przy ogólnej stracie wynoszącej od 14,67 do 18,33 $^0/_0$, tylko 1,50—8, 53 $^0/_0$ kofeiny. Zawartość kofeiny w osłonce nasiennej ziarna kawy w 2 próbach wynosiła 0,2 $^0/_0$, w osłonkach pergaminowych 0,06 i 0,1 $^0/_0$.

L. Bier.

Rothenfusser. **Jaką wartość dla oceny mleka posiada stwierdzenie w niem obecności kwasu azotowego.** *(Zeitschr. f. Untersuch. d. Nahrgs. u. Genussmittel T. 18. Z. 6).*

Za pomocą próby z diphenylaminą w roczczynie zgęszczonego i czystego kwasu siarkowego można w serwatce mleka, otrzymanej najlepiej sposobem

Ackermanna stwierdzić 1 część azotanu potasowego (=0,53 części N_2O_5) jeszcze w 100000 cc. mleka. To samo odnosi się i do azotynów Doświadczenia z rozmaitemi większemi naczyniami, służącemi do przewozu mleka, opróżnianemi pospiesznie z wody opłuczynowej stwierdziły, że na 1 litr zawartość naczynia pozostaje w niem przeciętnie 0,84 *cm* wody. Gdyby nawet ilość ta była 10-krotnie większą — wynosiła zatem 1 *cm* wody na 1 litr mleka, zawartość w niej kwasu azotowego, musiałaby byćbardzo znaczną, aby ujawnić się miała za pomocą powyższej bardzo czułej próby, woda zaś użyta do płukania ze stanowiska zdrowotnego bardzo złą. Z obecności azotanów w serwatce mleka należy wnosić albo o znaczniejszym dodatku doń wody, albo o dodatku wody zdrowiu szkodliwej — gnojówki w ilości większej lub mniejszej. W mleku uzyskanem podczas próby stajennej nie udało się stwierdzić azotanów ani azotynów, obecności ich nie można było również stwierdzić przy rozmaitym sposobie żywienia bydła nawet po podawaniu saletry, jak również przy domieszce kału krowiego. *L. Bier.*

Eckhardt. **Przyczynek do zatrucia cyną.** (*Zeitschr. f. Untersuch. d. Nahrgs. u. Genussmittel. T. 18 Z. 3*).

Pies, który spożył ser śmietankowy wraz ze staniolą cynową zdechł wśród wymiotów biegunki i objawów porażenia, a w jego wątrobie znaleziono prócz śladów ołowiu znaczniejsze ilości cyny. Dało to powód do doświadczeń. Króliki, którym sondą podano kilkakrotnie sole cynowe, chlorek cynawy, winian i octan cynowy zdechały ze zmianami chronicznego nieżytu żołądka, miąższowego zwyrodnienia wątroby, nerek i serca, przyczem chlorek działał na błonę śluzową żołądka więcej drażniąco od związków organicznych. Kał zawierał dosyć wiele cyny, mocz obok białka ją zawierał. Przed śmiercią występowały u zwierząt doświadczalnych nieraz objawy porażenne. Prócz w żołądku zawierającym większe ilości cyny zawierały ją w ilości większej 0,0019—0,009 gr nerki i wątroba. W warstwie zewnętrznej 2 gatunków serów śmietankowych, Neufchatel i Camembert, świeżych i dosyć twardych znalazł E. 0,0013 do 0,0045 gr cyny na 1 kg 0,139—0,319 gr. Resztki tegoż sera zawinięte ponownie w staniole i przechowane przez 10 dni przy 30° C zawierały 0,048 do 0,095 gr cyny na 1 kg 0,828—2, 159 gr. Staniola była mocno nadżarta a w miejscach zetknięcia ze serem zczerniała, ser na brzegach ciemniejszy niżeli w środku, zabarwiony na szarawo. Przy dojrzewaniu sera przechodzi przeto do niego ze stanioli nieco cyny. Nie można jednak na pewno twierdzić, by cyna ta miała szkodliwie oddziaływać na zdrowie, w każdym jednak razie jest rzeczą wskazaną usuwać ze sera przed spożywaniem części jego zewnętrzne, zwłaszcza zabarwione szarawo. *L. Bier.*

Kutscher K. **Praktyczne wskazówki z dziedziny bakteryologii. Paratyfus a zatrucia pokarmami.** (*Berl. klin. Wochenschr. 1907. 44*).

Rozróżniamy 3 wielkie grupy zatruć pokarmami. W pierwszej działa właściwy jad bakteryjny powstały wskutek rozwoju Bacillus botulinus (van Ermengen) w środkach spożywczych lecz wyłącznie tylko przy braku dostępu powietrza (we wnętrzu kiełbas, szynek, szczególniej jednak w konserwach). Jad kiełbasiany ginie przy ogrzaniu środków spożywczych do 70°; pod względem klinicznym odznacza się wywoływaniem zaburzeń w ustroju nerwowym (porażenia mięśni połykowych i ocznych). Druga grupa obejmuje zatrucia powodujące powstawanie trujących substancyi przy wzroście bakteryi gnilnych (w pierwszym rzędzie odmian »Proteus«), które wywołują ciężkie zaburzenia żołądkowo-jelitowo, utratę przytomności i kurcze. Trzecią grupę stanowi odmiana t. zw.

żołądkowo-jelitowa, którą powodują bakterye należące do typu prątka okrężnicy. Zatrucia te odznaczają się silnymi zaburzeniami, od samego początku towarzyszy im zazwyczaj silna gorączka i dreszcze, tudzież wymioty, kurcze, biegunka i znaczny upadek sił. Co do przyczynowości tych rodzajów zatruć środkami spożywczymi, to wiadomą jest rzeczą, że powstają one po największej części wskutek spożycia mięsa dorzynanych zwierząt chorych na posocznicę. Gärtner pierwszy wykazał, że przyczyną zatrucia mięsem są drobnoustroje a mianowicie Bac. euteritidis Gärtner. Gaffky i Paak, przy sposobności wypadku masowego schorzenia po spożyciu kiełbasek z mięsa końskiego wykazali jako przyczynę zatrucia drobnoustroje pokrewne Bac. Gärtner'i a następnie powód większej ilości tego rodzaju schorzeń odnosili do spożycia mięsa chorych zwierząt. W r. 1910 Durchan wykazał, że grupa Bac. Gärtner'i nie jest czemś odrębnem, przy nagminnych bowiem schorzeniach po spożyciu mięsa znachodzono bakterye, które wprawdzie nie pod względem hodowlanym, jednakowoż pod względem zazhowywania się ich wobec próby aglutynacyjnej dadzą się odróżnić od Bac. Gärtner'i. De Nobele, którego spostrzeżenia stwierdziła znaczna liczba badaczy, rozróżniał dwie podrzędne grupy drobnoustrojów, powodujących jelitowe zatrucie po spożyciu mięsa; do jednej z tych grup należą bakterye typu Bac. Gärtner'i, który według nowszych badań nie różni się od bakteryi chorobotwórczych dla szczurów t. zw. Dac. Danysz i Bac. Issatschenko. Druga grupa obejmuje bakterye, które pod względem hodowlanym i uodporniania są zupełnie identyczne z Bac. paratyphi B. tak, że według dzisiejszego poziomu wiedzy w dziedzinie bakteryologii w przypadkach zatrucia mięsem przyczynę upatrywać należy w Bac. paratyphi B. Autor przytacza cały szereg dokładnie badanych nagminnych schorzeń z powodu zatrucia mięsem, a jako przyczynę ich uważa prątek paratyfusu; mięso w największej części przypadków pochodziło ze zwierząt chorych dorzniętych. U zwierząt zakażonych prątkiem paratyfusu, w pewnym okresie czasu chorobotwórcze drobnoustroje znajdują się w drogach krwionośnych, któremi następnie dostają się do narządów wewnętrznych i mięśni. Powodują one łatwo ropnie, które jednakże otacza zupełnie tkanka łączna tak, że wśród odpowiednich okoliczności można je przy oględzinach mięsa przeoczyć. Niemniej i w mleku dwóch krów chorych na nieżyt jelit zdołano wykazać prątki paratyfusu. Jady tych prątków są bardzo odporne na działanie wyższej ciepłoty tak, że giną przy 70^0 po upływie dopiero 10 minut. Gromadzą się one prawdopodobnie w zakażonem mięsie, które zwykle spożywa się najwcześniej w 24 godzin po zabiciu zwierzęcia, a częstokroć i później; w czasie tym mnożą się prątki bardzo licznie. Jeżeli nieznaczna tylko ilość prątków paratyfusu dostanie się do ustroja ludzkiego, to jad nie rozprzestrzenia się w nim wszechstronnie, lecz powoduje tyfko zakażenie o długim przebiegu. Zarówno pod względem przyczynowościowym jak klinicznym i anatomo-patologicznym istnieje tak znaczne podobieństwo pomiędzy zatruciem środkami spożywczymi, spowodowanem prątkiem paratyfusu a paratyfusem zwykłym, że zatrucia te musi się uważać jako zakażenie paratyfusowe odrębną drogą powstałe, mianowicie za pośrednictwem zakażonych zwierząt. Jako środek zapobiegawczy w pierwszym rzędzie uważać się musi szczegółowe oględziny mięsa, a gdy ono pochodzi ze zwierząt dorżniętych, to przed oddaniem na spożycie powinno go się badać bakteryologicznie, zwłaszcza że mięso zwierząt chorych na posocznicę z początku wcale podejrzenia nie wzbudza. Mięso, w którem znaleziono ropnie, jeżeli już całkiem jako pokarmu dla ludzi usunąć nie można, to przynajmniej oznaczać się je powinno jako lichej jakości i we wszelki sposób ze względów hygienicznych ostrzegać przed spożywaniem takiego mięsa w stanie surowym. Zasadę Uhlenhuth'a, by u każdego zwierzęcia przeznaczonego na rzeź badać ciepłotę a zwierzęta o ciepłocie podwyższonej uważać jako podejrzane o cho-

robę uważa autor jako obowiązującą. Zapobieganie przeciw zatruciu mięsem przy spożywaniu wędlin jest daleko trudniejsze; z reguły nie pozostaje nic innego jak tylko spuścić się na sumienność rzeźnika.

Mayerhofer E. i Pribram E. **Przyczynek do kwestyi przepuszczalności ściany jelita dla ciał białkowatych, trucizn i zaczynów** *(Zeitschr. f. exp. Pathol. u. Ther. 1909. T. 7. Z. 1. S. 247).*

Istnieje różnica osmotycznej przepuszczalności między silnie nieżytowem a zdrowem jelitem odnośnie do rozpuszczalnych w wodzie koloidów (ciał białkowatych, jadów, zaczynów). Przepuszczalność jelita dla białka i jadów w pierwszym okresie życia, którą stwierdził cały szereg innych autorów (Ganghofner i Langer, tudzież Uffenheimer) odnieść można do wytworzenia się nieprawidłowych stosunków wskutek karmienia obcem ustrojowi białkiem. Jeżeli różnice przepuszczalności znalezione in vitro występują także in vivo, to z jednej strony mogą być przyczyną ciężkich zaburzeń w odżywianiu (przenikanie ciał białkowatych zanim trawienie doszło do szczytu, przenikanie zaczynów) z drugiej zaś mogą powodować objawy ciężkiego zatrucia (przenikanie jadów). Przyczyny różnic przepuszczalności dla koloidów jelita zdrowege a jelita dotkniętego ostrym nieżytem upatrywać należy w stanach znacznego rozpulchnienia ich ściany.

A. v. Degen. **Nasiona lulku w maku.** *(Zeitschr. f. Untersuch. d Nahrg. u. Genussmittel. T. 19).*

W licznych próbach maku pochodzącego z Rosyi, stwierdzono nasiona lulku, Hyoscyamus niger, którego obecność w maku należy tłómaczyć sposobem zbioru, koszenie i młócenie maku zanieczyszczonego roślinami obcemi. W jednym wypadku stwierdzono lulku wagowo 1,7%. Przyjmując w nasionach lulku hyoscyaminy na 0,52%, należałoby spodziewać się objawów zatrucia przy używaniu maku zawierającego w 100 gr 77,5 nasion lulku; przy 0,15% nasion byłoby ich w 100 gr 137 sztuk. Nie można twierdzić, by olej wyciśnięty z tak zanieczyszczonego maku nie był trującym, główną ilość alkaloidu zawierać jednak będzie makuch wytłoczyny. *L. Bier.*

Bermbach. **Porównawcze badania nad wartością odczynu Bordet'a i Pirquet'a.** *(Zeitschr f. Tuberkul. T. 14. Z. 6).*

Celem porównania wartości odczyna Bordet'a i Pirquet'a badał autor w 29 przypadkach krew chorych na obecność ciał uodparniających przeciw gruźlicy, stosując równocześnie szczepienie skórne Pirquet'a. Rozchodziło się w 4 przypadkach o gruźlicę stwierdzoną klinicznie, w 5 o podejrzaną a w 20 przypadkach gruźlica była zupełnie wykluczoną. Odczyn skórny nie wystąpił w 12 przypadkach, wynik dodatni dał w 17 przypadkach (między nimi 10 przypadków niepodejrzanych). Ciała uodparniające przeciw gruźlicy znaleziono w 15 przypadkach (między nimi 11 niepodejrzanych). Zgodność obu odczynów okazała się w 31%, nie okazała się natomiast w 69% przypadków. Rozpoznawczej wartości nie należy przeto przypisywać teoryi o wiązaniu dopełniaczy, nie może ona również odgrywać roli przy rokowaniu. Nie można się także spodziewać wiele z połączenia odczynu Bordet'a i Pirquet'a dla celów rokowania, natomiast odczyn Bordet'a uważa autor za rzecz doniosłego znaczenia przy kontroli wyniku uodpornienia, szczególnie tuberkuliną.

Choroby zakaźne, mikrobiologia.

Ungermann E. **Badania nad zapaleniem wyrostka robaczkowego.** *(Centralbl. f. Bact. Abt. I. T. 50. S. 513).*

Autor badał bakteryologicznie ogółem 38 przypadków zapalenia wyrostka robaczkowego i 2 prawidłowe jelita ślepe. W 5 przypadkach z pośród 38 zdołał jako jedyną przyczynę wykazać bakterye aerobowe w 3 Streptococcus lanceolatus a w 2 Streptococcus pyogenes. Na podstawie wszystkich wyników, przedstawionych na jednej tabeli przychodzi do wniosku, że przyczyna zapalenia wyrostka robaczkowego nie jest jednolitą. Może ono powstać pod wpływem wyłącznie tylko bakteryi aerobowych, z których w grę wchodzą tutaj głównie Pneumo — i Streptococci. Ciała obce są wprawdzie dość rzadką, jednakowoż dla genezy zapalenia wyrostka robaczkowego ważną przyczyną. Flora aerobów jelita cienkiego, pod względem swego składu przypomina florę jamy ustnej.

KRONIKA.

† **Andrzej Obrzut.** Wydz. lek. Uniw. lwowskiego poniósł bolesną stratę przez śmierć Prof. Obrzuta, tracąc w Nim wybitną siłę jako pracownika naukowego. Urodzony w 1855 r. w Siołkowej (w pow. grybowskim w Galicyi) po ukończeniu gimnazyum w Nowym Sączu zapisał się w poczet uczniów Uniwersytetu Jagiellońskiego, gdzie w r. 1881 otrzymał dyplom doktorski. Jako lekarz wojskowy dostał się w r. 1883 do Pragi, gdzie w chwilach wolnych z zapałem pracował, pod kierunkiem Prof. Chiarego, w zakładzie anatomo-patologicznym uniw. niemieckiego. Tam też zawarł znajomość z przyszłym kierownikiem zakładu anatomo-patologicznego uniw. czeskiego, Prof. Hlavą, u którego pracuje następnie jako asystent. W r. 1887 habilituje się jako docent anatomii patologicznej. Otrzymawszy stypendyum im. Śniadeckich (Gałęzowskiego), udaje się do Prof. Recklinghausena do Strassburga, a następnie pracuje u Prof. Cornila w Paryżu. W r. 1891 otrzymuje tytuł nadzwyczajnego profesora a w cztery lata później Uniwers. lwowski powołał go na katedrę anatamii patologicznej nowo otwartego wydziału lekarskiego. Bez wahania pospieszył ś. p. Obrzut objąć ten posterunek w kraju ojczystym i dotrwał na nim wiernie do końca. Z pod pióra jego wyszło z górą 20 prac, po największej części z zakresu histologii patologicznej. Znaczenie ich było doniosłe tembardziej, że ś. p. Prof. Obrzut wygłosił w nich wiele śmiałych, oryginalnych zapatrywań, które z początku zwalczano, późniejsze jednak badania przyznały im wiele słuszności.

Jako przełożony i nauczyciel odznaczał się ś. p. Prof. Obrzut szczerością i otwartością, a dla pracujących w zakładzie był prawdziwie gościnnym gospodarzem nie szczędząc rady, poparcia moralnego a nawet i materyalnego zarówno towarzystwom akademickim jak i studentom, udającym się doń o pomoc. Przedwczesny i niespodziany zgon przerwał pasmo życia człowieka w sile wieku, który pozostawia po sobie szczery żal kolegów i uczniów.

Krajowa Rada zdrowia. Na posiedzeniu dnia 2. lipca br. załatwiono sprawę obsadzenia docentury hygieny i somatologii w prywatnem seminarykm nauczycielskiem w Samborze, opłaty w szpitalu w Krośnie, plany projektu szpitala w Nadwórnie i sprawę przeniesienia miejsca zamieszkania lekarza okręgowego z Gładyszowa do Ujścia Ruskiego (pow. Gorlice)

Rozporządzenia. Namiestnictwo rozporządzeniem z 2/7 1910 VII. b. 1864. zwraca uwagę na dobre wyniki stosowania surowicy przeciw czerwonkowej, którą należy zamawiać w zakladzie państwowym dla surowic leczniczych w Wiedniu Zimmermanngasse 3.

Pilulae Eucalypti comp. wyrób aptekarza Henryka Bankego w Krakowie na Zwierzyńcu jest przypuszczony do obrotu handlowego z zastrzeżeniem, że środek ten będzie wydawany jedynie na przepis lekarski.

Rozporządzeniem Namiestnictwa z 4/8 1910 VII. b. 2021 poruszoną jest sprawa szkodliwości wynikających zużywania spirytusu denaturowanego w rozlicznych przemysłowych jak np. 1) w stolarstwie przy wyrobie giętych mebli, szkatułek, 2) w lakiernictwie, 3) w pozłotnictwie, przy wyrobie ram, zabawek, fajek, sztucznych kwiatów, ołówków, jakoteż z używania środków spożywczych i używek konserwowanych za pomocą spirytusu denaturowanego.

Wyskok drzewny, wedle opinii najwyższej. Rady zdrowia nie jest środkiem obojętnym, a syirytus denaturowany tym wyskokiem może u osób zajętych w powyższych przemysłach lub używających środków spożywczych, tym spirytusem konserwowanych wywołać zaburzenia zdrowia, jako to: kaszel i bóle głowy, kongestye, przewlekłe nieżyty dróg oddechowych, szczególniej nosa, gardła i krtani z obfitą plwociną i uczuciem niepokoju w piersiach, upośledzenie łaknienia, niedokrewność, wymioty i omdlenia, często występują też wypryski na rękach i przedramionach, tudzież łuszczenie skóry na rękach jak po szkarlatynie.

Wobec tego na wniosek Najwyższej Rady zdrowia zamierzonem jest wprowadzić zamiast wyskoku drzewnego inny nieszkodliwy środek do denaturowania spirytusu

Ponieważ jednak sprawa ta będzie mogła być załatwioną dopiero po przeprowadzeniu rokowań, na co potrzebb, dłuższego czasu, przeto c, k. Mlnisterstwo spraw wewnętrznych uważa za potrzebne wprowadzić tymczasem środki ochronne dla osób używających przy swojem zatrudnieniu spirytusu denaturowanego wyskokiem drzewnym, a mianowicie: Przemysłowców dotyczących należy pouczyć w niebezpieczeństwie dla zdrowia, wynikającem z używania przy pracy spirytusu denaturowanego; pracownie i suszarnie w dotyczących przemysłach winny być dokładnie wentylowane, a praca zaś rozdzielona w ten sposób, aby jeden i ten sam robotnik nie był zajęty przez kilka po sobie następujących godzin przy manipalacyach ze spirytusem denaturowanym, aby robotnicy utrzymywali ręce w należytej czystości a wszelkie skaleczenia na rękach mieli przykryte. Najwłaściwiej byłoby w przemysłach, gdzie to możliwe używać spirytusu denaturowanego nie wyskokiem drzewnym, ale terpentyną albo szelakiem (rozporz. c. k. Ministerstwa Skarbu z 21. lipca 1899. Dz. p. p. Nr. 130 strona 634 i 635).

Należy także zwrócić uwagę lekarzy okręgowych, kasowych i prywatnych na powyższe okoliczności i zaprosić ich, aby przy każdej sposobności pouczali o szkodliwem działaniu spirytusu denaturowanego i o sposobach zapobiegania tym szkodliwościom.

C. k. Ministerstwo spraw wewnętrznych, zmieniając reskryptem z 14 maja 1910, L. 2212 postanowienia swego reskryptu z 31 sierpnia 1900 L. 44089 ex 1908 okólnik Namiestnictwa z 10 września 1909 L. VII b $^{1}\frac{77}{1}{}^{8}$, tyczącego się używania nazwy »wódka francuska« zarządziło co następuje:

1. Jako oryginalną albo prawdziwą wódkę francuską (Original oder echter Franzbrantwein) należy rozumieć sporządzony z wina z wytłoczyn winnych (Weingeläger) destylat, który musi zawierać co najmniej 60% objętościowych alkoholu.

2. Jako »wódka francuska« może być puszczany w obrót tylko destylat z wina, wytłoczyn winnych lub z osadu winnego wzmocniony przez dodanie alkoholu (Sprit) albo alkoholu odpowiednio rozcieńczonego z zastrzeżeniem, że mieszanina posiadać będzie jeszcze zapach i smak produktu pierwotnego w dostatecznej ilości i że jej zawartość alkoholu wynosić będzie co najmniej 60% objętościowych.

3. Jako »farmaceutycznie przyrządzona wódka francuska« (Pharmazeutisch zubereiteter Franzbrantwein) należy rozumieć wódkę francuską pod 1- i 2 określoną z dodatkiem artykułów leczniczych.

Zjazdy i wystawy.

Krajowy zjazd przemysłowo balneologiczny urządzony staraniem Komisyi przemysłowo lekarskiej Towarzystwa lekarskiego lwowskiego odbędzie się w dniach 29, 30 i 31 października br. z programem obejmującym 23 referatów, wyczerpujących całość najważniejszych zagadnień i spraw zdrojownictwa z ogólnego stanowiska i to tak w kierunku naukowo-leczniczym, jak i ekonomiczno-gospodarczym pojętych.

W długim szeregu referentów znajdują się same dobrze zasłużone w tej dziedzinie nazwiska balnelogów, lekarzy, chemików i ekonomistów, jak Prof. Dr. Korczyński, Prof. Dr. Marchlewski, Doc. Dr. Piasecki, Doc. Dr. Szumowski, dyrektor Ciompa, poseł Dr. Battaglia, wiceprezes polskiego Towarzystwa balnelogicznego Dr. Cercha, sekretarz tegoż Towarzystwa Dr. Zanietowski, wiceprezes lwowskiej Izby handlowej i przemysł. Dr. Łobaczewski, Dr. Kopff, radca ces. Dr. Ebers, Dr. Kader, Dr. Kmietowicz, Dr. Praschil, Dr. Pelczar, Dr. Mayer, Dr. Zakrzewski, Dr. Żychoń, adw. Dr. Westreich, Dr. Świątkowski, Limanowski, Łazarski, Dr. Aronsohn i Dr. Bandrowski. Wśród celowych zadań Zjazdu pierwszorzędnej wagi jest sprawa organizacyi »Krajowego Związku zdrojowisk i uzdrowisk« o zadaniach ekonomiczno-przemysłowych, dla których spełnienia wybrany będzie stały zarząd, mający reprezentować związek wobec władz państwowych, krajowych i instytucyi finansowych.

X Międzynarodowy Kongres farmaceutyczny odbył się 1—5 września br. w Brukseli staraniem Towarzystw farmaceutycznych pod protektoratem króla belgijskiego, uczestniczyło przeszło 600 aptekarzy, jako reprezentanci aptekarzy ziem polskich występowali Zdzisław Zawałkiewicz (gal. Tow. aptek. we Lwowie) Zdzisław Kłosowski (Warszaw. Tow. farmac.).

TREŚĆ.

I. Związkowa drukarnia we Lwowie, ulica Lindego l. 4.